

## RECENSIONI

---

**Carole COUNIHAN** | *Attivismo alimentare in Sardegna. Luoghi, sapori e comunità*, Torino, Rosenberg & Sellier, 2020, pp. 248.

Carole Counihan frequenta da almeno quarant'anni l'Italia sia per docenze in varie università sia per lavori sul campo. In particolare, Counihan si occupa da tempo di alimentazione con ricerche compiute in Toscana e in Sardegna. In questo quadro si situa il volume *Attivismo alimentare in Sardegna*, l'edizione italiana di un volume pubblicato in lingua inglese nel 2019. Negli ultimi anni, infatti, l'autrice si è occupata di attivismo del cibo e, in particolare, di Slow Food anche con un libro curato con Valeria Siniscalchi.

Il volume si apre con una discussione riguardante la nascita e lo sviluppo dei movimenti del cibo in Italia, con una forte attenzione per le ricerche condotte con un approccio empirico ed etnografico. Nella sua ricerca l'autrice ha focalizzato la sua attenzione sull'azione dei gruppi e delle associazioni di attivisti dando risalto alle loro motivazioni, alla loro progettualità e alle strategie con i quali essi perseguono i loro obiettivi, anche nella collaborazione con la rete di esperti delle varie agenzie della Regione Sardegna. A mio avviso è un aspetto interessante del volume il modo in cui l'autrice descrive i luoghi e le modalità degli incontri durante la raccolta delle testimonianze orali mostrando attenzione per il vissuto personale e familiare. Al centro di questa narrazione, infatti, ci sono le vite di persone che investono tempo, lavoro e risorse per creare lavoro e per dare lavoro. Insomma, persone che iniziano e sviluppano un percorso di piccoli imprenditori nel campo della produzione di cibo, nella commercializzazione e nella ristorazione. Alcune di queste traiettorie trovano, pur con molta fatica, un loro successo economico; altre sembrano incontrare ostacoli e vincoli nella loro affermazione. Spesso lo spazio che riescono a ottenere e a creare è quello di una nicchia di mercato nel quale situarsi. In questo caso ciò che emerge è il senso della sfida che pervade questi percorsi imprenditoriali. Non di rado queste sfide devono fare i conti non solo con le caratteristiche del mercato agroalimentare e del lavoro.



ro, ma anche con il proprio percorso matrimoniale e familiare. Uno dei problemi riguarda il fatto che si tratta di produzioni molto ancorate alla storia del territorio e alle caratteristiche ambientali. Sono, infatti, legate a una tradizione produttiva e di gusto locale, talvolta con un destino di tendenziale abbandono delle coltivazioni specializzate. Tra i vari esempi, è il caso della coltivazione del capperò (*Capparis spinosa*) di Selargius, comune alle porte di Cagliari. Nei racconti degli attivisti emergono in vario modo diversi temi, tra cui la volontà di creare un lavoro autonomo come tentativo di sottrarsi alla drammatica disoccupazione giovanile anche “inventando” qualcosa di nuovo nel campo della commercializzazione di prodotti locali e biologici. Quello della commercializzazione appare, infatti, come un settore dominato dai grandi gruppi imprenditoriali della distribuzione. Anche la ristorazione si inquadra in un ambito nel quale gli attivisti cercano di mantenere un ancoraggio al territorio, cercando di portare avanti un’impresa che riesca a valorizzare le specificità ecologiche e produttive locali. In questi casi emerge una dimensione affettiva verso il cibo, il suo gusto specifico e lo spazio in cui viene prodotto. L’autrice mette in luce degli attivisti anche aspetti quali l’identità di genere, l’ estrazione sociale, il livello di istruzione, l’eventuale passato di attivismo nei partiti e nei movimenti politici o in altre associazioni. Si tratta di un aspetto interessante, ad esempio per quanto riguarda il gruppo di Slow Food di Cagliari, che l’autrice definisce un “attivismo della classe media”, ovvero insegnanti, impiegati, funzionari, professionisti. Oltre a Slow Food, vari attivisti ritengono di dover proporre alla cittadinanza “una educazione alimentare consapevole”, un progetto perseguito con vari eventi e manifestazioni pubbliche dirette a sensibilizzare le persone sui problemi legati alla produzione del cibo e al consumo. Le parole d’ordine dei movimenti e degli attivisti sono quelle nate all’interno di Slow Food, un movimento che ha elaborato l’idea del cibo “buono, pulito e giusto”. Buono perché non deve trattarsi di un prodotto agroalimentare generico e privo di caratterizzazioni sensoriali (sapori, odori, colori, consistenza, ecc.); pulito perché deve trattarsi di prodotti genuini e salutari e non inquinati o ottenuti con un eccesso di impieghi di sostanza chimiche; giusto perché ai produttori deve essere riconosciuta una appropriata retribuzione per il loro lavoro. Il buono, pulito e giusto caratterizza un rapporto chiaro tra consumatori e produttori e distributori, anzi nei gruppi di acquisto solidale questo rapporto diventa diretto e di fiducia per quanto riguarda la qualità degli alimenti. La retribuzione giusta e il riconoscimento del lavoro dei produttori dovrebbero garantire un equo corrispettivo del lavoro, il mantenimento delle attività produttive nel territorio e la creazione di redditi. Il senso delle azioni degli attivisti assume così anche una dimensione etica e politica nella quale trovano posto la ne-

cessità di creare lavoro e di crearsi un'occupazione; mantenere e sviluppare le tradizioni produttive, di consumo e di gusto; contribuire a correggere dinamiche di mercato che sfuggono al controllo della società locale e che rendono possibile una scarsa remunerazione del lavoro e dei prodotti agroalimentari. Aspetti che vengono ritenuti importanti per una democratizzazione politica che si sviluppi dalla collettività, "dal basso", per così dire. La sfida, quindi, non riguarda solo le questioni inerenti la produzione, ma anche la commercializzazione, una delle questioni più delicate. Ciò chiama in causa sicuramente il gusto prevalente dei consumatori, i loro modelli di consumo e di spesa, le informazioni e i contatti di cui dispongono per operare scelte alternative di consumo (ad esempio cercando contatti diretti con i produttori o con intermediari alternativi alla grande distribuzione). Una delle tematiche legate all'organizzazione "dal basso" di queste azioni riguarda anche il modo in cui possono essere portate ad emergere le produzioni di nicchia, spesso a rischio di scomparsa. In questo caso l'attivismo di un movimento come Slow Food appare centrale, con la creazione di presidi diretti a tutelare, mantenere e portare nei circuiti della ristorazione e del consumo prodotti di qualità.

Il testo è ben organizzato e la descrizione è fortemente radicata nella dimensione etnografica con una particolare attenzione e sensibilità anche per gli aspetti esistenziali degli attivisti. Mentre leggevo il volume ho cercato di riflettere sulla natura politica di questi attivismi. Ho pensato a una loro analogia di fondo con il discorso ambientalista quando alcuni decenni fa si parlava di "pensa globalmente, agisci localmente". L'autrice mette in evidenza la tendenza a costituirsi come "comunità di resistenza". Nella vivace descrizione che l'autrice propone di queste vicende, il riferimento alla "comunità" è molto ricorrente. A questo riguardo, seguendo Zygmunt Bauman, si può ritenere che gli attori sociali coinvolti in questi movimenti esprimono una sorta di "voglia di comunità".

**Franco LAI**

Università di Sassari

lai@uniss.it